



La gastronomía es uno de los atractivos turísticos más conocidos de Alicante. El arroz, ingrediente base de toda la cocina valenciana, es protagonista de una gran diversidad de recetas.

*Arroces:* combinación de arroz con diferentes ingredientes como la verdura, la carne o el pescado. Destacan el arroz a banda, el arroz a la alicantina, el caldero (plato típico de la isla de Tabarca), el arroz caldoso y la popular olleta.

*Tapas y montaditos:* pequeños panecillos rellenos que combinan carnes y salazones con verduras y que se han popularizado en el resto del país.

*Pescado:* del mar Mediterráneo se obtienen pescados y mariscos muy frescos, de gran calidad, como las deliciosas gambas rojas alicantinas, los langostinos, quisquillas y cigalas, los calamares, los salmonetes, y muchas otras delicias marítimas.

*Salazones:* del mar también procede la materia prima con la que se elaboran salazones como la mojama, huevas, ventresca de atún, tonyina de sorra, arenques, etc., y que se sirven como aperitivo. También destacan las cocas saladas con atún o sardina, y el “esmorzaret alacantí” a base de sardina salada, huevo frito y ñora.

*Postres:* los rollitos de anís, la coca boba -bizcocho esponjoso dulce, dátiles y frutos secos. No hay que olvidar los famosos helados y el turrón de Jijona o el delicioso chocolate de la vecina Villajoyosa.